Vitilevure **DV10**

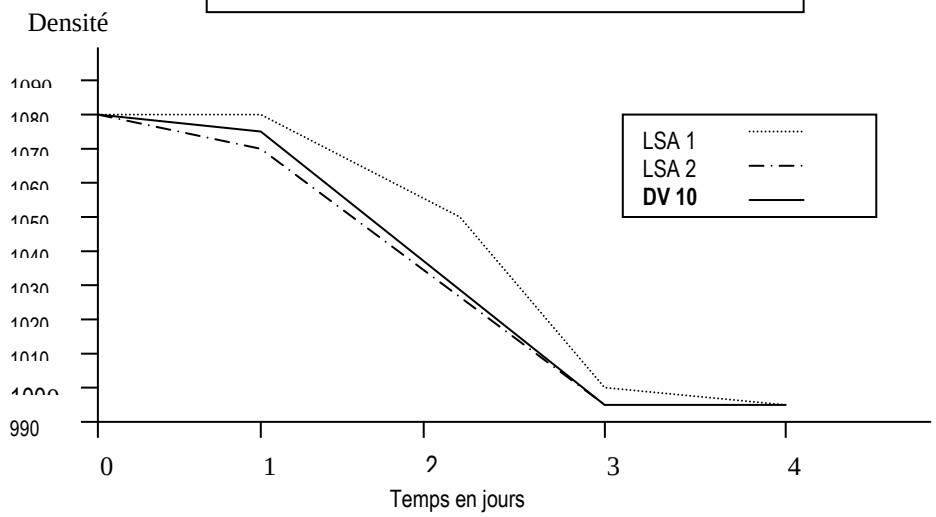
Levure sélectionnée
Souche DV10

CHAMPAGNE, CREMANT, METHODES TRADITIONNELLES :
REUSSITE ET QUALITE DES VINS DE BASE ET DES PRISES DE MOUSSE.

CHAMP D'APPLICATION

- La **DV10** est particulièrement rapide dans les conditions difficiles des moûts de la région Champagne (pH bas), (1).
- La **DV10** est peu exigeante en éléments nutritifs et fermente facilement les moûts pauvres en azote (blancs, rosés).

Figure n°1 : Essais de fermentation alcoolique
Cuves de 12 hL



- Des résultats obtenus en laboratoire ont même montré une phase de latence et une durée de fermentation très courtes pour la **DV10** (3).
  Les vins obtenus ont toutes les qualités requises en vue de la prise de mousse : finesse, rondeur, équilibre et fruité discret.
  Aucune différence significative entre les trois levures champenoises n'a pu être mise en évidence lors des dégustations triangulaires réalisées sur les essais au CIVC en 1990 et 1991.
- La **DV10** donne aussi de bons résultats pour l'élaboration de vins blancs secs.
  On retrouve toujours sur ces vins la typicité du cépage et du terroir que cette souche respecte parfaitement (4).
- **Prise de mousse** : la **DV10** se développe très rapidement lors de la préparation de levains, qui sont actifs très tôt. Elle permet ensuite de réaliser des prises de mousse dans les conditions les plus difficiles (tableau n°1). Son c aratère *galactose* – (ex *bayanus*) explique sa résistance à l'alcool; la levure résiste également aux bas pH, à la pression et à des teneurs élevées en SO_2 total.

STATION ŒNOTECHNIQUE de CHAMPAGNE
79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay cedex
Tél. : 00 33 (0)3 26 51 56 45 - Fax : 00 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenotechnic.com

- Tableau n°1 : Performances de la **DV10** en prise de mousse (vin pH3, 11% d'éthanol, 50 mg/L de SO_2 total), (5)

Température	pH	SO_2 libre	Durée prise de mousse(jours)	Sucres résiduels (g/L)
10	2,9	10	75	0
	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
	3,1	10	20	0

- Les vins obtenus sont en général appréciés pour leur **finesse** et leur **rondeur** due à une parfaite autolyse des levures lors de la conservation sur lattes.
- **Reprise de fermentation** : la **DV10** est très performante en reprise de fermentation. Ceci s'explique par son taux de multiplication élevé et ses capacités de résistance à l'éthanol.
  Couplée à une addition d'activateurs de fermentation (**ACTIFERM**) et à une bonne préparation du pied de cuve (voir fiche technique spéciale " Reprise de fermentation"), son utilisation garantit le succès de l'opération.
  Des expériences comparatives menées en laboratoire sur un milieu modèle type vin contenant 40 g/L de glucose ont pu confirmer les résultats de la pratique (tableau n°2).

Tableau n°2 : Performances de 3 levures en reprise de fermentation (6).

Temps (jours)	Glucose (g/L)		
	LSA 1	LSA 2	DV10
0	40	40	40
3	32	36,6	22,6
6	29	22,8	18,5
13	28	11,2	15
20	26	4,5	5,8
23	19	2,2	1,8

- **Contrôle des lots** : les lots de toutes nos levures sont contrôlés à réception (population vivante, test en fermentation alcoolique).
  Les contrôles sur la **DV10** sont approfondis en raison de son utilisation dans des conditions très difficiles (prise de mousse, reprise de fermentation).
  Les paramètres suivants sont notamment testés : fermentation jusqu'à 12 et 15% d'éthanol, en présence ou non de SO_2, reprise de fermentation jusqu'à 14 ou 17%, prise de mousse en conditions difficiles.

ORIGINE

- Levure **sélectionnée par la STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE** à Epernay, à partir des moûts des plus grands crus de Champagne.
- La levure a ensuite été évaluée et approuvée par le CIVC lors d'essais réalisés lors des vendanges 90 et 91 sur Chardonnay et Pinot (1), (2).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- **Espèce** ..... : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- **Caractère killer** ..... : Levure killer.
- **Pouvoir alcoogène** ..... : 17 % en volume.
- **cinétique fermentaire** . : la levure démarre rapidement la fermentation alcoolique même à des températures basses (15°C); la cinétique est souvent rapide et le ralentissement final peu marqué.
- Les prises de mousse se déroulent sans problème, même à 9-10 °C.
- **Plage de température** : fermentation de 8 à 32°C, croissance de 5 à 44°C en milieu synthétique.
- Résistance à des bas pH (jusqu'à 2,8-2,9) et à des doses importantes de SO_2 (aussi bien en fermentation alcoolique qu'en prise de mousse).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **Rendement sucre/alcool** ..... : 16,8 g de sucre par litre pour 1% d'alcool.
- **Pas de production de SO_2 ni de H_2S** .
- **Production d'écume** ..... : faible à température régulée. Aucun risque de débordement pour des moûts correctement débourbés.
- **Production d'acidité volatile** : faible, de 0,2 à 0,25 g/L (H_2SO_4)
- **Ne gêne pas** le développement futur des **bactéries lactiques** (peu de relarguage d'acides gras).
- **Sédimentation rapide** pour former des lies compactes.

MODE D'EMPLOI

Pour l'ensemencement des vins tranquilles

- Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C.
- Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.
- Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.
- Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation.
- La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

Pour l'ensemencement des vins de base et des vins à basse température ou teneur en SO2 élevée.

- Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois son volume d'eau à 35-37°C.
- Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.
- Incorporer la réhydratation dans 10 à 20 fois le volume de moût, laisser fermenter 6 à 12 heures.
- Déposer la réactivation sur le haut de la cuve

Pour la prise de mousse

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO_2, Température…). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre oenologue.

STATION ŒNOTECHNIQUE de CHAMPAGNE
79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay cedex
Tél. : 00 33 (0)3 26 51 56 45 - Fax : 00 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenotechnic.com

CONDITIONNEMENT

- Sachet de 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg**.**

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- Sécurité – environnement : la manipulation de cette levure sélectionnée ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- Maintenir à une température inférieure à 5°C, dans le cas d'une conservation supérieure à 3 mois.
- Emballage ouvert ou rupture du vide : à utiliser rapidement.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

(1) M. Valade, M. Laurent - Comparaison de préparations de LSA en souche pure ou en association lors de la fermentation alcoolique - Compte-rendu CIVC - Vendanges 1990.
(2) M. Valade, M. Laurent - Comparaison de préparations de LSA en souche pure ou en association lors de la fermentation alcoolique - Compte-rendu CIVC - Vendanges 1991.
(3) C. Gerland (MV-SOEC) - Comparaison en microvinification des performances de 3 souches de levures champenoises en fermentation - Vendanges 1993.
(4) C. Gerland (MV-SOEC), B. Verne, E. Sanchez (Groupement des Caves Particulières-Limoux) - Essai de trois souches de levure sur cépage Mauzac - Rapport interne - Vendanges 1993.
(5) C. Gerland (MV-SOEC) - Etude des performances de la souche DV10 en prise de mousse - Mai 1994.
(6) F. Raginel (Lallemand SA) - Essai comparatif de trois souches de levures en reprise de fermentation sur milieu synthétique - Février 1994.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.